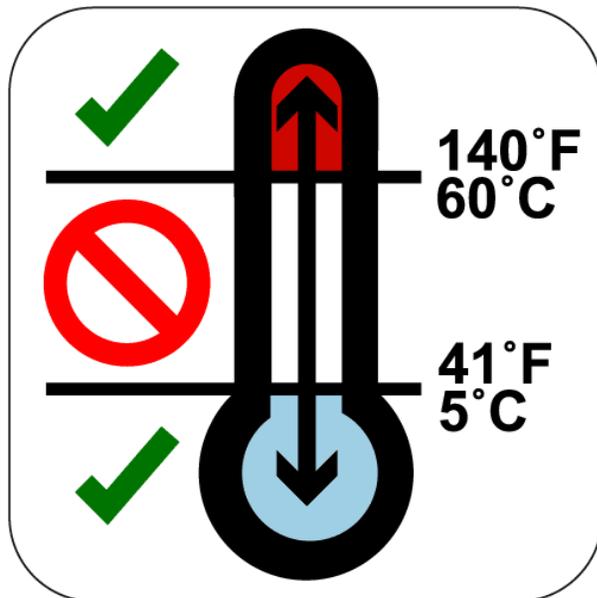


Manténgalos calientes o fríos

La bacteria puede crecer en alimentos potencialmente peligrosos. Por seguridad, mantenga este tipo de alimentos fuera de la Zona de Peligro (41°F a 140°F).



Copyright © International Association for Food Protection

Los alimentos potencialmente peligrosos incluyen:

- Carne de res, aves, pescado, mariscos, huevos
- Almidones cocidos (papa, arroz, pasta)
- Productos lácteos
- Productos de soja, como tofu
- Germinados crudos y melones cortados
- Vegetales cocidos
- Hierbas y ajo mezclados con aceite